

Brotfladen mit Tomaten, Bergkäse und Rosmarin



Zutaten:

Für 2 Fladen:

- 700 g Mehl (Typ 550)
- 4 EL Öl
- 15 g Hefe
- 2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 150 ml lauwarmes Wasser (+/-)
- 100 ml Milch
- Mehl zum Ausrollen
- Zum Belegen: Gehackter Rosmarin, 2 TL grobes Meersalz, etwas geriebener Bergkäse, 2-3 Tomaten, Kapern



Zubereitung

Die Hefe mit Puderzucker in 4 EL Wasser zerbröseln und auflösen. Restliches Wasser, Milch, Salz und Hefe in einer Küchenmaschine verrühren und nach und nach das Mehl einkneten. Die Masse kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Anmerkung: Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzugeben. Ist er zu trocken, Teelöffelweise mit Wasser nachbessern.

Eine glatte Teigkugel rollen und in einer Schüssel mit 4 EL Öl bedecken. Mit Klarsichtfolie zudecken. Nun 4-5 Stunden im Kühlschrank lassen.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal gründlich mit dem Öl verkneten. Anschließend in zwei Teile schneiden und zu zwei Kugeln rollen.

Beide Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken (knapp 2 cm hoch).

Die Oberfläche der Fladen mit etwas Öl bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen und diese gut in den Teig drücken.

Fladen noch ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) aufheizen.

Den Fladen noch mit gehacktem Rosmarin, Meersalz, Kapern und Bergkäse bestreuen.

Im vorheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Vor dem Servieren 20 Minuten abkühlen lassen.